

WES CLEYSON FERREIRA, 27 ANOS

RESUMO

Tecnólogo em alimentos com experiência em controle de qualidade em indústria de pães ultracongelados, indústria de misturas, pré misturas e recheios para panificação e confeitaria, e sistema WMS. Na rotina de controle de qualidade, reduzi 10% das não conformidades da indústria em 5 meses. Tenho experiência em pesquisa e desenvolvimento de produtos e liderança de equipes de pesquisa. Liderei equipes de pesquisa nas áreas de produtos plant based e conservação pós-colheita de alimentos, além de participação em projeto de upcycling de resíduos agroindustriais do abacaxi, que resultaram em publicações de artigos e apresentações em congressos, como o Simpósio Latino Americano de Alimentos – SLACA da Unicamp. Possuo conhecimento em controle de qualidade de alimentos, análises físico-químicas de alimentos, pesquisa de mercado, análise sensorial e inglês intermediário.

FORMAÇÃO

Curso Superior em Tecnologia de Alimentos **(IFMA)** – 2022

ACADÊMICA

EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

DIPÃES DO BRASIL (ASSISTENTE CONTROLE DE QUALIDADE) 09/2025 – 12/2025

Apliquei e monitorei o programa de controle da qualidade para garantia da segurança e qualidade do produto, com o recebimento de matérias primas até o produto final. Acompanhei a produção com verificações frequentes dos pontos críticos do processo e boas práticas de fabricação na produção de pães ultracongelados. Realizei verificação de estoque e liberação de lotes de produtos utilizando sistema WMS.

FHILIPPI ALIMENTOS (ANALISTA CONTROLE DE QUALIDADE) 02/2025 – 08/2025

Reduzi 10% das não conformidades da indústria no período de cinco meses, realizando auditoria interna. Apliquei o programa de controle da qualidade para garantia da segurança e qualidade do produto, desde o recebimento de matérias primas até o produto final. Acompanhei a produção com verificações frequentes, analisando possíveis falhas e erros de produção, diminuindo retrabalho e reprocessos na produção. Realizei capacitação de colaboradores quanto as Boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos.

CONSULTOR DE ALIMENTOS AUTÔNOMO 03/2023 – 12/2023

Prospecção de clientes onde acompanhei e auxiliei serviços de alimentação a produzirem alimentos de forma segura, com treinamento de equipe, com garantia da qualidade, com planejamento da produção, controle de qualidade e melhoria de processos, reduzindo desperdícios e aumentando a lucratividade.

FAPEMA – PESQUISADOR BOLSISTA (PROJETO QUEIJO VEGANO) – 01/2021 A 10/2021

Elaborei um queijo vegano tipo cream cheese com buriti desde o insight para o produto até desenvolvimento do protótipo, valorizando e contribuindo com uma nova forma de consumo para esse alimento regional.

Realização de testes físico-químicos de alimentos, pesquisa de mercado online sobre queijos veganos.

Teste CATA para definição dos atributos sensoriais para essa categoria de produto.

IFMA - PESQUISADOR VOLUNTÁRIO (PROJETO DE BARRA PROTEICA) - 05/2020 A 05/2021

Desenvolvimento e formulação de barra de cereal proteica a base de farinha de açaí e isolado de arroz sem matéria prima de origem animal, para atender a demanda de consumidores veganos e com intolerâncias alimentares

Realização de análise de composição centesimal e testes físico-químicos de alimentos. Análise sensorial para validar a aceitação dos protótipos

IFMA - PESQUISADOR VOLUNTÁRIO (PROJETO FARINHA DO RESÍDUO DE ABACAXI) - 07/2018 A 07/2019

Upcycling de resíduo agroindustrial (miolo e casca) de abacaxi, com desenvolvimento de farinha.

Testes para definição a melhor curva de secagem da farinha

Reconstituição de aroma da farinha seca. Aplicação da farinha em cookies. Análise sensorial com testes de aceitação e ordenação.

IFMA - PESQUISADOR BOLSISTA (PROJETO REVESTIMENTO COMESTÍVEL) - 08/2017 A 07/2018

Elaborei um revestimento comestível com ingredientes naturais para conservação de tomates em temperatura ambiente

Aumento do tempo de conservação para 32 dias em temperatura ambiente, assim revestimento possui potencial para reduzir perdas pós-colheita

Pesquisa realizada dentro do Projeto Jovem Cientista (CNPQ) – ens. médio e graduação.

**CURSOS
COMPLEMENTARES**

1^a Capacitação Avançada em Ciência e Tecnologia de Alimentos (**UNESP**) - 2025

II Curso de Atualização em APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle: da teoria à aplicação prática (**UNESP**) – 2025

Curso Autoconhecimento: A Base para Inteligência Emocional e Resiliência (**FGV**) – 2024

Curso de Noções de Análises Físico-química e Microbiológica de Alimentos (**UFMA**) – 2018

Informática Avançada (**TSI INFORMÁTICA**) – 2014

IDIOMAS

Inglês, Nível Intermédio (**AFORA IDIOMAS**) - 2022